

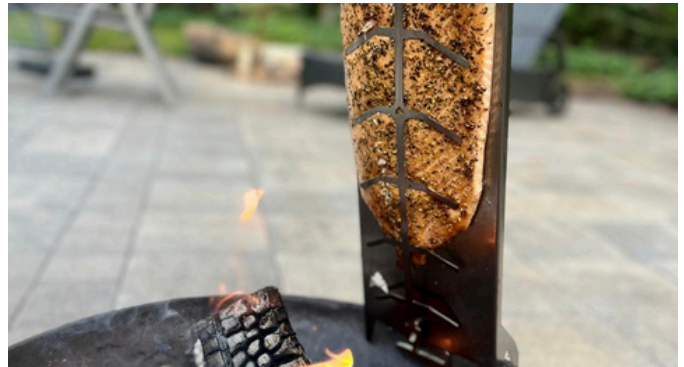


## REZEPT

von Michael Schoon

## TIPP.

Tolle Outdoor-Küche!



# Flammlachs

## ZUTATEN

\*Edelschmaus Originalprodukt

- 1 ganze Lachsseite
- Svenska Schmaus\*
- Meersalz\*

## ZUBEREITUNG

Lachsseite ggf. auf die Flammlachsbrettgröße zuschneiden. Hierbei möglichst eher vom dünn auslaufenden Ende des Lachsfilets ein Stück wegschneiden, sodass das Filet an allen Stellen möglichst gleich dick ist.

Lachsseite salzen und kräftig mit Svenska Schmaus würzen, das Gewürz dabei gut einmassieren. Lachsseite ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Lachsseite mit der dicken Seite nach unten auf das Flammlachsbrett spannen oder nageln, dabei liegt die Hautseite auf dem Holz.

Feuer vorbereiten. Tipp: Buchenholz gibt ein angenehmes Raucharoma an den Lachs ab, aber auch anderes Holz ist möglich. Jedoch möglichst kein Nadelholz verwenden. Das Feuerholz sollte nahezu durchgebrannt sein, aber noch Flammen zündeln. Anfangs das Flammlachsbrett recht vertikal aufspannen, sodass der Lachs langsam anfangen kann zu garen. Nach ca. 20 Minuten den Winkel, je nach Bräunungsgrad des Lachses, verstellen (oder Brett wenden), sodass es eher horizontal über dem Feuer hängt und die Temperatur am Fisch größer ist.

Je nach Dicke, braucht er etwa 40 – 60 Minuten, bis er gar ist. Ideal ist eine Kerntemperatur von 56°C (ggf Grillthermometer verwenden).